



PHOTO ARCHIVES/LA PRESSE  
Deux journées d'activités gourmandes à ne pas manquer dans les vignobles de la Route des vins dans les Cantons-de-l'Est. Une façon de briser la glace avec ce nectar à la mode.

# Plains feux sur les vins de glace

LA PRESSE

La région de Brome-Missisquoi présente, samedi ainsi que le 30 janvier, Pleins feux sur les vins de glace.

Pour l'occasion, la Route des vins, qui regroupe la plus grande concentration de producteurs de vin de glace du Québec, sera le théâtre de nombreuses activités.

Parmi celles-ci, une heure de thé au vin de glace, la création d'une cuvée personnelle (vignoble La Bange), des dégustations de vins et de raisin, et une visite de la galerie Knowlton, avec service de vin de glace et chocolat.

Ce samedi, l'auberge des Appalaches présente un souper animé par le sommelier Guénaël Revel, qui présentera l'univers sensoriel des

vins de glace, et le chroniqueur de ski Roger Laroche. Un menu cinq services est offert, mettant en vedette le canard, le wapiti et la raclette. Prix: 75 \$ par personne (vin inclus).

Toujours samedi, l'école d'hôtellerie du campus Brome-Missisquoi, à Cowansville, offre pour sa part un atelier d'un après-midi pendant lequel les participants apprendront à cuisiner avec le vin de glace. Sous la supervision d'un chef, ils prépareront un repas quatre services, servi le soir même. Au menu: salade de canard confit, magret de canard-grillé, filet de cerf rouge et sabayon. Le sommelier Benoit Lajeunesse se chargera du volet dégustation. Prix: 85 \$ par personne (vin inclus).

Le 30 janvier, l'action se déplace à l'auberge West-Brome pour un souper-dégustation de sept services mettant en vedette les produits régionaux. Benoit Lajeunesse passera à chaque table pour discuter gastronomie et vins de glace. François Dompierre animera la soirée au piano. Prix: 95 \$ par personne (vin inclus).

Réservations nécessaires pour les activités gastronomiques.

Infos: [www.laroutedesvins.ca](http://www.laroutedesvins.ca)

**CYBERPRESSE.CA**  
**CIDRE DE GLACE**

Consultez notre dossier sur les cidres de glace du Québec à [cyberpresse.ca/cidre](http://cyberpresse.ca/cidre)